

D'ailleurs on peut juger que la corruption arrivée au vin par le manquement de l'acide, n'a pas éteint la partie sulfureuse volatile du vin, puisque ces sortes de vins donnent presque autant d'esprit inflammable que ceux qui n'ont pas été corrompus.

J'estime aussi que le véritable & naturel changement de vin en vinaigre n'arrive que lorsque l'acide s'est multiplié & qu'il a surmonté le volatil, ou que les esprits volatils s'étant en partie dissipés, l'acide se manifeste plus ouvertement & fait sentir tout seul son impression sur la langue & au palais; ce qui arrive facilement aux vins qui abondent naturellement en tartre, & par conséquent en acide, comme sont ceux du Languedoc, & sur-tout lorsqu'on laisse les tonneaux ouverts, & que les vins peuvent attirer les parties nitreuses de l'air pour multiplier les acides qui font une partie de leur composition.

Il y a une autre fermentation naturelle qui arrive aux substances ou aux matières mêlées d'acides & de volatiles qui sont d'une consistance molle & non pas liquide, ce qui se fait par la jonction des acides aux alkalis, comme celle qui arrive à la thériaque & à diverses compositions, sur lesquelles je ne m'étendrai point ici pour ne pas rendre ce chapitre trop long.

La fermentation artificielle se fait en ajoutant des acides aux matières qu'on veut fermenter; comme lorsqu'on ajoute du levain ordinaire dont on se sert pour le pain, ou bien de la levure de bière à certaines plantes ou bayes pilées & mises dans de l'eau tiède, pour en avancer la fermentation & pour en tirer ensuite les esprits & les huiles volatiles; ce qui se pratique pour la fermentation du cresson, de la cochlearia, de la petite centaurée, des bayes de genièvre, & de plusieurs autres parties de plantes; cela se pratique aussi à la pâte pour la fermenter avant que d'en faire du pain; mais cette dernière fermentation ne peut pas séparer actuellement les parties terrestres en écume, ou les précipiter au fond, comme il arrive dans les matières liquides; car elle ne peut qu'ouvrir & dilater les matières & unir plus étroitement les substances acides avec les volatiles, afin qu'elles soient en état de recevoir facilement leur dernière fermentation dans l'estomac, & d'y être si bien subtilisées qu'elles puissent être portées à toutes les parties du corps pour leur nourriture, en délaissant les grossières & terrestres pour être renvoyées comme de vrais excréments.

## C H A P I T R E X X V I.

*De la Digestion & de la Macération.*

**L**A Digestion & la Macération sont presque une même chose; elles demandent un assez long-temps & une chaleur bien modérée pour être exécutées. On digère ou macère les scorpions entiers dans l'huile d'amandes amères, afin d'y communiquer peu à peu leur vertu. Les roses récentes pilées avec addition de sel sont mises dans un vaisseau qu'on bouche exactement, & on laisse le tout à la cave pour s'y macérer pendant plusieurs mois, pour en tirer après l'eau, l'esprit & l'huile odorans. Les mêmes roses sont mises en macération long-temps, tantôt dans de l'huile & tantôt dans de la graisse de pourceau, pour en faire



Phuile & l'onguent rosat. On met en digestion les dattes incisées dans de l'hydromel, pour en tirer après la pulpe pour l'électuaire diaphenic. On met en digestion les têtes de pavot dans de l'eau pour les attendrir peu à peu avant que d'en faire la décoction pour le syrop. On fait digerer le plomb légèrement calciné, le minium, la ceruse & la litharge dans le vinaigre distillé, pour y être dissouts peu à peu, & pour en garder la dissolution, ou pour en faire après le magistère, ou ce qu'on appelle improprement Sel de Saturne. On digère aussi les perles & les coraux dans le même vinaigre distillé, dans l'esprit de nître ou dans des suc acides, pour les dissoudre & pour en faire tantôt des syrops, tantôt des magistères & tantôt des sels, quoique mal à propos nommés tels, puisque ce ne sont en effet que les sels du vinaigre distillé. On met en digestion la limaille d'acier dans de l'esprit de vitriol, pour en faire le vitriol de mars. On met en digestion l'esprit de vin & celui de vitriol mêlés ensemble en pareil poids dans une poêle de fer, pour y être incorporés & réduits en une substance blanchâtre qu'on appelle Sel de Mars. On met en digestion le jalap, la scammonée, l'agaric, &c. dans de l'esprit de vin, pour y dissoudre leur partie résineuse & la séparer de la terrestre. On met en digestion l'opium, premièrement dans de l'eau, pour y dissoudre sa partie aqueuse, & ensuite dans de l'esprit de vin, pour y dissoudre la résineuse qui ne peut être dissoute dans l'eau. On digère de même dans diverses liqueurs plusieurs autres substances dont la déduction pourroit ennuyer le Lecteur.

---

## C H A P I T R E X X V I I .

### *De la Teinture & de la Circulation.*

**L**A Teinture appelle ordinairement à son secours la digestion; elle se fait presque à même dessein que l'infusion, principalement afin de communiquer à quelque liqueur la vertu ou la principale substance de quelque médicament. Elle est nommée teinture, parce que la liqueur a accoutumé de devenir colorée dans cette opération. La partie pure & résineuse du benjoin se dissout dans l'esprit de vin & lui donne une couleur purpurine. La coloquinte mondée de ses grains, incisée & digérée dans de l'esprit de vin, donne une teinture jaune, que Martin Ruland a nommée esprit de vin doré. L'aloès, la myrrhe & le safran pulvérisés & digérés dans l'esprit de vin, fournissent une teinture rouge-brune pour l'elixir de propriété de Paracelse. La rose, la violette, la rhubarbe, le séné, la casse & plusieurs autres médicaments communiquent aussi leur teinture à des liqueurs aqueuses, à quoi l'addition de quelque esprit ou suc acide, ou de quelque sel fixe, peut servir beaucoup, tant pour rehausser la couleur de la teinture, que pour la mieux charger de la vertu des matières qui ont été dans son sein.

La circulation ne peut pas se passer de la digestion, non plus que la teinture; on l'emploie pour des liqueurs imprégnées de la substance des médicaments, ou pour celles qui ont les médicaments en substance dans leur sein. Elle se fait en mettant les liqueurs dans un vaisseau à circuler tout d'une pièce &